



Comunicado de prensa

Para publicar de inmediato: Febrero 23, 2010

(10-034 Spanish)

Contactos: Donn Moyer, Communications Office
Tim Church, Communications Office

360-236-4076
360-236-4077

Productos de queso hechos en Yakima asociados con enfermedades: los clientes no deberían comerlo

Se encontró listeria en quesos blandos de México – El fabricante solicita que se retire el producto

OLYMPIA — Los representantes estatales de la salud advierten a los residentes que no coman productos de queso blando tipo Mexicano hechos por una compañía de Yakima, después de que se confirmó listeriosis en un residente de Washington.

Los representantes de la salud encontraron que la enfermedad de una mujer embarazada en el condado de King fue asociado con productos de queso contaminado con la *Listeria*. Pruebas recolectadas de las tiendas y la compañía confirmaron la bacteria. La mujer estuvo enferma en enero y se ha recuperado desde entonces. El bebé nació sin complicaciones; sin embargo, la enfermedad causada por *Listeria monocytogenes* puede ser muy seria.

Las personas sanas infectadas con *listeria* pueden tener diarrea o síntomas parecidos a la gripe — fiebre, dolor de cabeza, dolores musculares. Puede resultar en una infección del flujo sanguíneo o la meningitis. Las personas con el sistema inmune comprometido u otras condiciones de salud también corren mayor riesgo. Las mujeres que se infectan durante el embarazo pueden transmitir la infección a sus bebés. El resultado puede ser nacimiento precoz o parto donde nace muerto el bebé. Las mujeres embarazadas y sus recién nacidos tienen 20 veces más la probabilidad de contraer una infección de *listeria* que los adultos sanos.

[La Queseria Bendita ha anunciado que se retire el producto de tres tipos diferentes de quesos](#)

(www.fda.gov/Safety/Recalls/ucm201350.htm) — Queso Fresco, Queso Panela y Requeson. Estos productos se venden en las tiendas y también son distribuidos a muchos restaurantes en el [Noroeste del Pacífico](#) (www.oregon.gov/DHS/news/2010news/2010-0219a-sp.pdf). El Departamento de Salud recomienda con urgencia que quien tenga estos productos no lo consuma.

—More—

[Listeriosis](http://www.nia.nih.gov/Espanol/Publicaciones/FDA/listeria.htm) (<http://www.nia.nih.gov/Espanol/Publicaciones/FDA/listeria.htm>) principalmente es una infección alimenticia causada por la bacteria *Listeria monocytogenes*. La *listeria* se encuentra muchas veces en los quesos blandos, que incluyen el queso tipo feta, Brie, Camembert, Roquefort, azul y los quesos al estilo Mexicano como el queso no pasteurizado fresco y queso blanco. Es común encontrarlo en la leche cruda y otros alimentos preparados listos para comer — como el pescado ahumado, verduras, ensaladas y en los productos que se compran en la sección *Deli* de las tiendas o supermercados. También se puede encontrar la bacteria en los perros calientes y otras carnes procesadas.

Hay algunas cosas que usted puede hacer para reducir el riesgo de infección por *listeria*:

- Evite el consumo de leche no pasteurizada ó alimentos hechos con leche no pasteurizada (incluyendo el queso)
- Lave las verduras crudas con suficiente agua antes de comerlas.
- Cocine por completo los alimentos crudos de fuentes animales, tales como la carne, el cerdo o el pollo.
- Mantenga las carnes no cocidas separadas de las verduras y alimentos cocidos o listos para comer.
- Lávese las manos, los cuchillos y los utensilios para cortar después de que haya tocado alimentos no cocidos.
- Consuma los alimentos que se dañan rápido y los alimentos listos para comer lo antes posible.

[El Departamento de Salud recomienda](http://www.oregon.gov/DHS/news/2010news/2010-0219a.pdf) <http://www.oregon.gov/DHS/news/2010news/2010-0219a.pdf> (www.doh.wa.gov/Publicat/2010_news/QuesBendList-sp.pdf) que las personas eviten el consumo de ciertos alimentos y practiquen medidas seguras en la manipulación de los alimentos. La información acerca de la seguridad de los alimentos en [food safety](#) (www.doh.wa.gov/ehp/food/safetytips.html) se encuentra en la red de la página del Departamento de Salud. En la red se encuentra más información sobre formas de como evitar la infección por listeriosis [how to avoid listeriosis](#) (www.kingcounty.gov/healthservices/health/communicable/diseases/listeriosis.aspx).

###

Visite la página del Departamento de Salud en <http://www.doh.wa.gov> para una dosis saludable de información.